



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

Código E-Sfinge: A1DC8C119959FBB0E3A66335D9A5E92D16200945

1. PREÂMBULO

1.1 O Município de Xaxim/SC, da pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rui Barbosa, n° 347, através de seu Prefeito Municipal, Sr. Edilson Antônio Folle, no uso de suas atribuições legais TORNA PÚBLICO a todos os interessados que realizará **CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL**, conforme descrito no objeto do presente Edital.

Os documentos pertinentes à habilitação, que deverão ser protocolados à **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES** junto ao Departamento de Licitações, no Município de Xaxim, sita à Rua Rui Barbosa n° 347, Estado de Santa Catarina, conforme segue, regendo-se este Processo Licitatório pela Lei n° 8.666 de 21/06/93 e suas alterações.

RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

A partir de 28 de novembro de 2023 até 28 de novembro de 2024.

LOCAL DA ENTREGA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS

Sala do Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Xaxim/SC, localizada na Rua Rui Barbosa, n° 347, 2° Andar, na cidade de Xaxim/SC.

DATA E LOCAL DE ABERTURA DA PRIMEIRA SESSÃO

08 de janeiro de 2024 às 09 horas

Sala do Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Xaxim/SC, localizada na Rua Rui Barbosa, n° 347, 2° Andar, na cidade de Xaxim/SC.

2. OBJETO E ANEXOS

2.1 O presente termo tem por objetivo o **credenciamento de restaurante situados na cidade de xaxim, para prestar serviço de fornecimento de refeições à população em situação de rua, de baixa renda**, a pedido da Secretaria de Assistência Social e Habitação do Município de Xaxim.

2.2 Constituem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II - Relação de Itens, descritivo e quantitativo;

Anexo III- Modelo de Solicitação de Credenciamento;

Anexo IV – Modelo Declaração que não emprega menor;

Anexo V – Modelo Declaração de não parentesco;

Anexo VI – Declaração de que possui condições de atendimento ao serviço;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

Anexo VII – Minuta do Contrato.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar do certame, empresas jurídicas comprovadamente do ramo de atividade correlacionada ao objeto deste Credenciamento, que satisfaçam as condições exigidas no presente Edital e seus anexos.

3.2 A participação neste credenciamento implica em concordância e aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.3 Não será aceita documentação incompleta.

3.4 A realização dos serviços somente poderá ser feita, de acordo com solicitação prévia da secretaria e mediante emissão de Autorização de Fornecimento, não podendo ser ultrapassado sem a autorização do serviço.

3.5 Deverão ser realizados somente os tipos de serviços, que constarem da lista do Anexo I deste Edital.

3.6 Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, aqueles que não se enquadrarem em uma ou mais situações a seguir:

3.6.1 Em recuperação judicial ou extrajudicial, concordatária ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.6.2 Reunida em consórcio ou coligação.

3.6.3 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98.

3.6.4 Empresas declaradas inidôneas pela Administração Pública de qualquer esfera, de Governo da Federação e, caso participe do processo licitatório, estará sujeita às penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei Federal 8.666/93;

3.6.5 Cujos Sócios, diretores ou representantes pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante;

3.6.6 Estrangeiros que não funcionem no País;

3.6.7 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

3.6.8 Quaisquer interessados que se enquadre nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93.

3.6.9 O servidor público de provimento efetivo ou em exercício de cargo em comissão ou função gratificada, ou que se enquadrem nas condições previstas o Art. 92 da Lei Orgânica Municipal, Emenda 1/2013.



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

3.7 Os impedimentos, acaso existentes, deverão ser declarados pela empresa proponente, sob pena de responsabilidades administrativas e penais cabíveis, conforme a legislação vigente.

3.8 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

4. DAS CONDIÇÕES PARA O CREDENCIAMENTO

4.1 Pessoas Jurídicas interessadas em prestar o serviço, deverão apresentar a documentação de Credenciamento, junto ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Xaxim, situada à Rua Rui Barbosa, n° 347 2º andares, Centro, na cidade de Xaxim, SC, a partir do dia 28 de novembro de 2023, nos horários das 07h30min até às 11h30min e das 13h00min até as 17h00min.

4.2 Os envelopes deverão estar identificados em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

MUNICIPIO DE XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023

CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ENVELOPE DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

5. DA HABILITAÇÃO PARA O CREDENCIAMENTO

5.1 **Solicitação de Credenciamento**, conforme modelo no ANEXO II, endereçado à Comissão Permanente de Licitações, devidamente preenchido, redigido em papel timbrado da empresa, assinado e carimbado pelo Representante Legal da empresa concordando com as disposições constantes neste Regulamento e declarando:

- Que possui estrutura para prestar os serviços objeto deste edital;
- Que aceita prestar os serviços pelos valores constantes do Anexo I deste edital.

5.2 Habilitação Jurídica:

5.2.1 **Ato constitutivo**, Estatuto ou Contrato Social e **última alteração**, devidamente registrado em Junta Comercial ou em Cartório de Títulos e Documentos de Pessoas Jurídicas, em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de Sociedades por Ações acompanhadas de documento de eleição de seus administradores

5.2.2 Declaração de não empregabilidade de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, CF. (modelo em **Anexo III**)

5.2.3 Declaração de Não Parentesco, (modelo em **Anexo IV**)

5.2.4 Alvará de localização e Funcionamento **atualizado**, da sede da empresa, emitido pela Prefeitura municipal.

5.2.5 Inscrição de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

5.3 Habilitação Fiscal:

- 5.3.1 Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- 5.3.2 Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- 5.3.3 Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;
- 5.3.4 Prova de Regularidade com FGTS;

5.4 Habilitação Trabalhista

5.4.1 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (Justiça do Trabalho www.tst.jus.br).

5.5 Habilitação Financeira:

- 5.5.1 Certidão Negativa de Falência e Concordata.

5.6 Qualificação Técnica:

5.6.1 Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de documento emitido pelo referido Conselho.

5.6.2 Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.

5.6.3 Licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, constando a atividade específica ou comprovação da dispensa.

5.6.4 Prova de qualificação técnica constituída por no mínimo 01 (um) **atestado de aptidão** expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, para as quais a proponente tenha executado serviços da mesma natureza do objeto do presente Edital;

5.7 Caso a licitante tenha apresentado Ato Constitutivo/Contrato Social no ato do credenciamento, fica isento de apresentá-lo novamente na fase de habilitação.

5.8 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, em se tratando de Micro ou Pequenas empresas, será assegurado o prazo de 5(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa. (Redação dada pela Lei Complementar n° 147, de 7 de agosto de 2014).



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

5.9 Quando as certidões apresentadas não tiverem prazo de validade estabelecido pelo competente órgão expedidor, será adotada a vigência de **60 (sessenta) dias consecutivos**, contados a partir da data de sua expedição. Não se enquadram nesse dispositivo os documentos que, pela própria natureza, não apresentam prazo de validade.

5.10 Os documentos exigidos nesta Licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de **cópia autenticada** por tabelião de notas ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

5.10.1 As certidões e certificados exigidos como condição de habilitação poderão, também, ser apresentados em **documento extraído diretamente da Internet**, ficando, nesse caso, a sua aceitação condicionada à verificação da sua veracidade pelo Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio, no respectivo *site* do órgão emissor.

5.11 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados, deverão estar em nome da licitante com o respectivo número do CNPJ, nas seguintes condições:

5.11.1 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

5.11.2 Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

5.11.3 Caso a obrigação venha a ser cumprida pela filial e a vencedora seja a matriz, ou vice-versa, deverão ser apresentados, na licitação, os documentos de habilitação de ambas, ressalvados aqueles que, pela própria natureza ou em razão de centralização de recolhimentos, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.11.4 A empresa poderá apresentar os documentos de comprovação de regularidade fiscal, citados no item 5, centralizados junto à matriz desde que apresente documento que comprove o Reconhecimento da Centralização do Recolhimento expedido pelo órgão respectivo, ou que conste na certidão a validade para a matriz e para as filiais.

5.12 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 5.8, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6. DAS OBRIGAÇÕES DOS PRESTADORES DE SERVIÇOS CREDENCIADOS

6.1. Os restaurantes deverão estar localizados no município de Xaxim, em área urbana os serviços deverão ser prestados diretamente no mínimo de segunda a sexta feira no horário das 11h as 13h30min, podendo a critério do restaurante dilatar este horário.



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

6.2. Os restaurantes credenciados deverão levar o nome do Restaurante Popular indicado pelo Município de Xaxim, "*Sabor Da Terra*".

6.3. Os credenciados deverão ter em seu quadro profissional registrado no CRN - Conselho Regional de Nutrição

6.4. Os restaurantes credenciados deverão seguir cardápio pré-definido e aprovado pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar.

6.5. A localização do Restaurante popular deverá ser aprovada pelo Conselho Municipal Segurança Alimentar.

6.6. O credenciado somente poderá trabalhar como **Restaurante Popular**, com cardápio exclusivo autorizado pela CONTRATADA.

6.7. A fiscalização e supervisão dos serviços dos restaurantes populares ficarão subordinadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, que deverá acompanhar o funcionamento dos estabelecimentos.

6.8. A estrutura física, material e de pessoal, será de responsabilidade dos restaurantes credenciados.

6.9. Os valores a serem pagos pela Administração aos restaurantes credenciados são definidos por decreto municipal, respeitando a renda per capita de cada indivíduo.

6.9.1. Para pessoas em situação de rua (previamente definida pelo CREAS), a alimentação será gratuita, devendo o município arcar com 100% do custo;

6.9.2. Para pessoas com renda per capita mensal de até ½ salário mínimo cadastradas junto ao CadÚnico deve o município arcar com 50% do custo;

6.9.3. Para pessoas com renda per capita mensal acima, poderá se beneficiar igualmente pagando o valor integral;

6.9.4. A inscrição no CadÚnico será obrigatória para moradores de rua e usuários com renda per capita mensal de até ½ salário mínimo para se beneficiarem do programa.

6.9.5. Os valores serão reajustados através de decreto municipal com aprovação do Conselho de Segurança Alimentar.

6.9.6. Não poderão ser praticados outros valores pelos restaurantes credenciados.

6.10. Os credenciados forneceram assim como a estrutura física, todos os produtos/equipamentos necessários a realização dos serviços, sendo de sua responsabilidade e ônus pelo fornecimento e reposição de todos os materiais duráveis e de consumos necessários à perfeita execução dos serviços a serem prestados;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

- 6.11. Os restaurantes credenciados deverão comprovar ter capacidade de servir no mínimo 200 refeições diárias, (almoço).
- 6.12. Manter e administrar, sob sua responsabilidade, o Restaurante Popular, cumprindo as metas, objetivos e princípios desta proposta, fornecendo todos os insumos, produtos e mão de obra necessários para a completa execução dos serviços;
- 6.13. Observar e cumprir as diretrizes conferidas pelo Município e Conselho de Segurança Alimentar;
- 6.14. Aplicar os recursos financeiros que lhe forem repassados pelo Município, no cumprimento dos objetivos e metas previstos nesta proposta, gerindo com observância aos princípios da legalidade, legitimidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e eficácia;
- 6.15. Zelar pela boa qualidade das ações e serviços prestados, buscando alcançar os resultados pactuados de forma otimizada;
- 6.16. Solicitar, quando necessário e devidamente justificadas, alterações contratuais;
- 6.17. Ofertar controle de acesso, através de sistema eletrônico, quantificando e qualificando as informações por categoria de pagamento (por isenção, escalonamento e valor integral). (o sistema eletrônico deverá ser o disponibilizado pelo CONTRATANTE), obrigatoriamente.
- 6.18. Procedimentos operacionais padrões para atendimento aos usuários (como: emissão e controle de carteirinha de isenção e escalonamento, filas, uso do espaço para alimentação, entre outros);
- 6.19. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos;
- 6.20. Garantir a segurança dos usuários nas dependências internas dos Restaurantes Populares, respeitando seus direitos e garantias fundamentais;
- 6.21. Dispor de Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos e de fluxos e procedimentos operacionais padrões para a produção, armazenamento e transporte dos alimentos, bem como, higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório e controle de potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, controle de qualidade na recepção de mercadorias, conforme normas higiênicas sanitárias vigentes;
-



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

- 6.22. Realizar, no mínimo, uma vez por semestre, treinamento aos funcionários, de acordo com a área de atuação;
- 6.23. Assegurar que toda divulgação externa das ações, objeto da parceria, seja realizada com o consentimento prévio e formal da Secretaria de Assistência Social;
- 6.24. . Utilizar os bens, materiais e serviços custeados com recursos públicos vinculados à parceria, em conformidade com o objeto pactuado;
- 6.25. Assumir integral responsabilidade, na medida de suas obrigações legais, pela remuneração e pagamento dos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e previdenciários, de seguros, de eventuais danos causados a terceiros e outros similares, eximindo o Município de quaisquer ônus e reivindicações perante terceiros;
- 6.26. Se responsabilizar pelas manutenções dos bens móveis permanentes e imóveis;
- 6.27. Fornecer refeições em local adequado, de acordo com as normas vigentes expedidas pela vigilância sanitária;
- 6.28. Coletar, diariamente, aproximadamente 100 gramas de cada alimento pronto para ser servido, armazenando as amostras frias sob refrigeração (4°C) e as quentes sob congelamento (-18°C) pelo período de 72 horas, em embalagens plásticas próprias para amostragens e, devidamente identificadas.
- 6.29. Elaborar cardápio mensal, devidamente aprovado pelo Conselho, com 2000 calorias;
- 6.30. O cardápio deverá ser assinado por nutricionista responsável e submetido à aprovação da Secretaria de Assistência Social;
- 6.31. Manter cardápio de almoço padrão composto por: arroz, feijão, proteína, guarnição, salada e sobremesa (fruta);
- 6.32. A principal fonte proteica do almoço deverá seguir a seguinte frequência por refeição: carne bovina no mínimo 2 x por semana; peixe no mínimo 1 x por semana; ave no mínimo 1 x por semana; suíno no máximo 1 x por semana; ovos no máximo 1 x por semana; carne de vísceras (fígado, moela, coração) no máximo 1 x ao mês;
- 6.33. A elaboração e o planejamento dos cardápios devem obedecer às leis da alimentação: quantidade, qualidade, harmonia e adequação, respeitando a identidade cultural e alimentar da população local, a safra dos alimentos, a aceitação do cardápio,
-



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

a adequação do mesmo de acordo com a disponibilização de doações, além de utilizar como base, as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;

6.34. Deverá haver priorização de alimentos oriundos da agricultura familiar local, objetivando que esses representem, no mínimo de 25%;

6.35. Não é permitida a utilização de embutidos e carnes mecanicamente separadas;

6.36. Deverão ser realizadas ações em datas comemorativas, podendo ser fornecidas refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido e aprovado pela área de Segurança Alimentar e Nutricional da SMASH (tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo);

6.37. Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Popular e apresentá-las à Secretaria de Assistência Social para monitoramento técnico.

6.38. Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção;

6.39. Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras e o percentual de macronutrientes;

6.40. Manter conservado o espaço físico, em plenas condições de uso;

6.41. Realizar manutenções prediais preventivas e corretivas periódicas;

6.42. Realizar limpeza e manutenção do pátio, calçadas e arruamentos;

6.43. Realizar pintura geral;

6.44. Manter a placa de identificação em bom estado de conservação, com letreiro legível;

6.45. Garantir acessibilidade de acordo com a legislação vigente;

6.46. Manter os bens móveis permanentes em boas condições de uso e higiene conforme Procedimentos Operacionais Padrão;

6.47. Realizar, periodicamente, manutenções preventivas e corretivas, conforme características e especificidades do bem em questão;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

6.48. Consertar os bens que eventualmente apresentarem defeitos;

6.49. Manter, em local visível ao público em geral, nos espaços físicos onde são desenvolvidos os trabalhos relativos ao objeto contratual, placa indicativa dos endereços eletrônicos e físicos da Ouvidoria do Município, à qual os usuários possam apresentar as reclamações/sugestões/elogios relativas às atividades e serviços ofertados pela CONTRATADA;

7. DA VIGENCIA DO CREDENCIAMENTO E CONTRATOS

7.1 A partir de 28 de novembro de 2023 até 28 de novembro de 2024

7.2 Os credenciamentos universais realizados com base neste edital terão seus contratos vigentes pelo período de 12 meses a contar da sua assinatura ou até que outro edital ou ato da administração venha a revoga-lo, podendo ainda ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante reabertura do credenciamento, até o limite previsto na Lei Federal 8.666/93.

8. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

8.1 Não haverá escolha de proposta mais vantajosa, posto que as condições de execução e os valores da remuneração serão previamente estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Xaxim, o que caracteriza a inviabilidade de competição.

8.2 A distribuição dos serviços se dará a escolha do usuário do Programa.

8.3 Dar plena e fiel execução ao presente Contrato, respeitadas todas as cláusulas e condições estabelecidas.

9. DO CONTRATO

9.1 A contratação do objeto licitado será de acordo com a demanda da Prefeitura Municipal, suas Secretarias e Departamentos, e será realizado mediante Autorização emitida pelo responsável.

9.2 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Ata, independente de transcrição.

9.3 A responsabilidade exclusiva e integral por qualquer direito de qualquer ordem do prestado credenciado, para a execução de todos os serviços, inclusive encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, ou mesmo fiscais e comerciais resultante de vínculo de toda a espécie, é do credenciado, em nenhuma hipótese, poderão ser transferidas para a entidade pública concedente do credenciamento.



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

9.4 A formalização do credenciamento se dará através de Contrato específico, após a entrega da documentação relacionada no item 5 deste edital, conforme minuta constante no **Anexo V**.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado de acordo com ordem cronológica do Departamento de Tesouraria, mediante apresentação de Autorização de Fornecimento, Ordens de serviço e a respectiva Nota Fiscal.

10.2 O Pagamento será efetuado através de boleto, ordem bancária e/ou depósito na conta do fornecedor, preferencialmente na agência da Caixa Econômica, caso não seja possível será descontado o valor da taxa de transferência TED/DOC.

10.3 A(s) despesa(s) decorrente(s) do fornecimento do objeto desta licitação correrão às dotações do ano de 2024.

10.4 Fica a **CONTRATANTE** responsável em reter em nome e no CNPJ da **CONTRATADA**, sobre a prestação de serviços, 3% referente ao Imposto Sobre o Serviço e a alíquota referente ao Imposto de Renda, **os quais já devem vir informados na Nota fiscal**.

10.5 Aplica-se a IN RFB nº 1.234/2012 ou a que vier a substituí-la, bem como o Decreto do Município de Xaxim n. 311, de 19 de junho de 2023.

11. DA IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 Qualquer cidadão parte legítima para impugnar o presente edital, por irregularidade por aplicação na Lei 8.666/93, **devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis após a data fixada para abertura do credenciamento**, independente de já ter havido a admissão de algum interessado, devendo a administração julgar e responder a impugnação, em até 3(três) dias úteis.

11.1.1 Caberá, por deliberação da Comissão Permanente de Licitações, no prazo constante no item 10.1, deliberar sobre eventual suspensão do credenciamento, até resposta e julgamento a impugnação do edital.

11.2 Dos atos decorrentes deste credenciamento, caberá recurso no prazo de 5(cinco) dias úteis, a contar do requerimento de habilitação de qualquer dos participantes ou de qualquer outro ato no curso do processo, nos termos do artigo 109 da Lei 8.666/93.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A administração do Município de Xaxim, poderá revogar o presente edital no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público ou por fato superveniente, devidamente justificado;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

12.2 Será facultado ao município de Xaxim, em qualquer tempo, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do Termo de Compromisso, bem como a aferição dos serviços, ofertado, além de solicitar dos órgãos técnicos competentes a elaboração de pareceres destinados a fundamentar a decisão;

12.3 O Credenciado deverá comunicar formalmente a Administração Municipal, com antecedência, a eventual impossibilidade temporária de prestar os serviços constantes do objeto deste edital, mediante plena justificativa técnica;

12.4 O credenciamento universal será formalizado por decisão da Administração Municipal, e poderá ser revogado a qualquer momento, a juízo de conveniência e oportunidade do Município de Xaxim, por motivos plenamente justificáveis e dentro do interesse público, ou a pedido do Credenciado que deverá encaminhar ofício com antecedência mínima de 30(trinta) dias;

12.5 O presente credenciamento tem caráter precário. A qualquer momento, o **CRENCIADO** pode solicitar descredenciamento, caso não tenha mais interesse. Ademais, o **CRENCIADO** ou a Administração podem denunciar o credenciamento, caso seja constatada qualquer irregularidade na observância e cumprimento das normas fixadas neste Edital ou na legislação pertinente.

12.6 Em caso de atrasos na entrega das Notas Fiscais por parte do credenciado ficará o pagamento da fatura correspondente, retardado proporcionalmente;

12.7 A remuneração recebida pelo credenciado não gerará direito adquirido ou ato jurídico perfeito, não havendo nenhum vínculo da natureza trabalhista ou previdenciária;

12.8 Os casos omissos neste Edital serão resolvidos à luz das disposições contidas nas Leis Federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993, os quais serão discutidos e analisados pela Secretaria de Saúde e Comissão Permanente de Licitações, sob os aspectos da legislação pertinente, visando o melhor atendimento aos usuários.

12.9 Esclarecimentos relativos a presente licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, serão prestados diretamente no Setor de Licitações do Município de Xaxim, no endereço citado no preâmbulo deste Edital, ou pelo E-mail: susana.barros@xaxim.sc.gov.br.

12.10 - O foro competente para dirimir possíveis dúvidas e/ou litígios pertinentes ao objeto da presente licitação é o da Comarca de Xaxim, SC, excluído qualquer outro.

Xaxim/SC, 24 de novembro de 2023.



PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

Edilson Antônio Folle
Prefeito Municipal





PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1 O Município de Xaxim/SC, da pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rui Barbosa, n° 347, através de seu Prefeito Municipal, Sr. Edilson Antônio Folle, no uso de suas atribuições legais TORNA PÚBLICO a todos os interessados que realizará **CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL**, conforme descrito no objeto do presente Edital.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a implantação de Restaurante Popular, "**Sabor da Terra**" com a finalidade de promover a alimentação, nutrição e a distribuição de refeições saudáveis, com preços acessíveis, atendendo assim, a população que se encontra hipossuficiente.

2.2 Ainda visa amparar os trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional, que não possuam renda suficiente para garantir uma alimentação saudável diariamente.

2.3 Compete o programa dos Restaurantes Populares, fornecer refeições prontas e saudáveis; combater a fome e a miséria, no sentido da ausência de alimentos, suprimindo a necessidade individual de cada ser humano para manter suas atividades inerentes a vida.

2.4 Promover a saúde, a nutrição e a alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e em situação de vulnerabilidade social; elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento; oferecer e promover ações de educação alimentar voltadas à segurança alimentar nutricional, preservando e resgatando a cultura gastronômica, o combate ao desperdício e a promoção à saúde; gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais.

2.5 Promover o fortalecimento da cidadania, por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários; estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas; garantir a qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos consumidos pela população, bem como seu aproveitamento, promovendo a



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

sintonia entre instituições com responsabilidades afins para que estimulem práticas e ações alimentares e estilos de vida saudáveis.

3. DA DESCRIÇÃO, UNIDADE E VALOR.

Os serviços a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades mínimas e valores máximos conforme tabela abaixo:

BENEFICIÁRIO	VALOR PAGO PELO BENEFICIÁRIO	VALOR PAGO PELO MUNICÍPIO
Pessoas em situação de rua inscrita no CadÚnico	R\$ 0,00	R\$ 14,00
Pessoas com renda familiar per capita de até meio salário mínimo inscrita no CadÚnico	R\$ 7,00	R\$ 7,00
Pessoas com renda familiar per capita acima de meio salário mínimo	R\$ 14,00	RS 0,00

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 Os restaurantes deverão estar localizados no município de Xaxim, em área urbana os serviços deverão ser prestados diretamente no mínimo de segunda a sexta feira no horário das 11h as 13h30min, podendo a critério do restaurante dilatar este horário.

4.2 Os restaurantes credenciados deverão levar o nome do Restaurante Popular indicado pelo Município de Xaxim, "*Sabor Da Terra*".

4.3 Os credenciados deverão ter em seu quadro profissional registrado no CRN – Conselho Regional de Nutrição

4.4 Os restaurantes credenciados deverão seguir cardápio pré-definido e aprovado pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar.

4.5 A localização do Restaurante popular deverá ser aprovada pelo Conselho Municipal Segurança Alimentar.

4.6 O credenciado somente poderá trabalhar como **Restaurante Popular**, com cardápio exclusivo autorizado pela CONTRATADA.

4.7 A fiscalização e supervisão dos serviços dos restaurantes populares ficarão subordinadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, que deverá acompanhar o funcionamento dos estabelecimentos.



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

4.8 A estrutura física, material e de pessoal, será de responsabilidade dos restaurantes credenciados.

4.9 Os valores a serem pagos pela Administração aos restaurantes credenciados são definidos por decreto municipal, respeitando a renda per capita de cada indivíduo.

4.9.1 Para pessoas em situação de rua (previamente definida pelo CREAS), a alimentação será gratuita, devendo o município arcar com 100% do custo;

4.9.2 Para pessoas com renda per capita mensal de até $\frac{1}{2}$ salário mínimo cadastradas junto ao CadÚnico deve o município arcar com 50% do custo;

4.9.3 Para pessoas com renda per capita mensal acima, poderá se beneficiar igualmente pagando o valor integral;

4.9.4 A inscrição no CadÚnico será obrigatória para moradores de rua e usuários com renda per capita mensal de até $\frac{1}{2}$ salário mínimo para se beneficiarem do programa.

4.9.5 Os valores serão reajustados através de decreto municipal com aprovação do Conselho de Segurança Alimentar.

4.9.6 Não poderão ser praticados outros valores pelos restaurantes credenciados.

4.10 Os credenciados forneceram assim como a estrutura física, todos os produtos/equipamentos necessários a realização dos serviços, sendo de sua responsabilidade e ônus pelo fornecimento e reposição de todos os materiais duráveis e de consumos necessários à perfeita execução dos serviços a serem prestados;

4.11 Os restaurantes credenciados deverão comprovar ter capacidade de servir no mínimo 200 refeições diárias, (almoço).

4.12 Manter e administrar, sob sua responsabilidade, o Restaurante Popular, cumprindo as metas, objetivos e princípios desta proposta, fornecendo todos os insumos, produtos e mão de obra necessários para a completa execução dos serviços;

4.13 Observar e cumprir as diretrizes conferidas pelo Município e Conselho de Segurança Alimentar;

4.14 Aplicar os recursos financeiros que lhe forem repassados pelo Município, no cumprimento dos objetivos e metas previstos nesta proposta, gerindo com observância aos princípios da legalidade, legitimidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e eficácia;

4.15 Zelar pela boa qualidade das ações e serviços prestados, buscando alcançar os resultados pactuados de forma otimizada;

4.16 Solicitar, quando necessário e devidamente justificadas, alterações contratuais;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

4.17 Ofertar controle de acesso, através de sistema eletrônico, quantificando e qualificando as informações por categoria de pagamento (por isenção, escalonamento e valor integral). (o sistema eletrônico deverá ser o disponibilizado pelo CONTRATANTE), obrigatoriamente.

4.18 Procedimentos operacionais padrões para atendimento aos usuários (como: emissão e controle de carteirinha de isenção e escalonamento, filas, uso do espaço para alimentação, entre outros);

4.19 Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos;

4.20 Garantir a segurança dos usuários nas dependências internas dos Restaurantes Populares, respeitando seus direitos e garantias fundamentais;

4.21 Dispor de Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos e de fluxos e procedimentos operacionais padrões para a produção, armazenamento e transporte dos alimentos, bem como, higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório e controle de potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, controle de qualidade na recepção de mercadorias, conforme normas higiênicas sanitárias vigentes;

4.22 Realizar, no mínimo, uma vez por semestre, treinamento aos funcionários, de acordo com a área de atuação;

4.23 Assegurar que toda divulgação externa das ações, objeto da parceria, seja realizada com o consentimento prévio e formal da Secretaria de Assistência Social;

4.24. Utilizar os bens, materiais e serviços custeados com recursos públicos vinculados à parceria, em conformidade com o objeto pactuado;

4.25 Assumir integral responsabilidade, na medida de suas obrigações legais, pela remuneração e pagamento dos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e previdenciários, de seguros, de eventuais danos causados a terceiros e outros similares, eximindo o Município de quaisquer ônus e reivindicações perante terceiros;

4.26 Se responsabilizar pelas manutenções dos bens móveis permanentes e imóveis;

4.27 Fornecer refeições em local adequado, de acordo com as normas vigentes expedidas pela vigilância sanitária;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

4.28 Coletar, diariamente, aproximadamente 100 gramas de cada alimento pronto para ser servido, armazenando as amostras frias sob refrigeração (4°C) e as quentes sob congelamento (-18°C) pelo período de 72 horas, em embalagens plásticas próprias para amostragens e, devidamente identificadas.

4.29 Elaborar cardápio mensal, devidamente aprovado pelo Conselho, com 2000 calorias;

4.30 O cardápio deverá ser assinado por nutricionista responsável e submetido à aprovação da Secretaria de Assistência Social;

4.31 Manter cardápio de almoço padrão composto por: arroz, feijão, proteína, guarnição, salada e sobremesa (fruta);

4.32 A principal fonte proteica do almoço deverá seguir a seguinte frequência por refeição: carne bovina no mínimo 2 x por semana; peixe no mínimo 1 x por semana; ave no mínimo 1 x por semana; suíno no máximo 1 x por semana; ovos no máximo 1 x por semana; carne de vísceras (fígado, moela, coração) no máximo 1 x ao mês;

4.33 A elaboração e o planejamento dos cardápios devem obedecer às leis da alimentação: quantidade, qualidade, harmonia e adequação, respeitando a identidade cultural e alimentar da população local, a safra dos alimentos, a aceitação do cardápio, a adequação do mesmo de acordo com a disponibilização de doações, além de utilizar como base, as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;

4.34 Deverá haver priorização de alimentos oriundos da agricultura familiar local, objetivando que esses representem, no mínimo de 25%;

4.35 Não é permitida a utilização de embutidos e carnes mecanicamente separadas;

4.36 Deverão ser realizadas ações em datas comemorativas, podendo ser fornecidas refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido e aprovado pela área de Segurança Alimentar e Nutricional da SMASH (tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo);

4.37 Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Popular e apresentá-las à Secretaria de Assistência Social para monitoramento técnico.

4.38 Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção;



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

4.39 Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras e o percentual de macronutrientes;

4.40 Manter conservado o espaço físico, em plenas condições de uso;

4.41 Realizar manutenções prediais preventivas e corretivas periódicas;

4.42 Realizar limpeza e manutenção do pátio, calçadas e arruamentos;

4.43 Realizar pintura geral;

4.44 Manter a placa de identificação em bom estado de conservação, com letreiro legível;

4.45 Garantir acessibilidade de acordo com a legislação vigente;

4.46 Manter os bens móveis permanentes em boas condições de uso e higiene conforme Procedimentos Operacionais Padrão;

4.47 Realizar, periodicamente, manutenções preventivas e corretivas, conforme características e especificidades do bem em questão;

4.48 Consertar os bens que eventualmente apresentarem defeitos;

4.49 Manter, em local visível ao público em geral, nos espaços físicos onde são desenvolvidos os trabalhos relativos ao objeto contratual, placa indicativa dos endereços eletrônicos e físicos da Ouvidoria do Município, à qual os usuários possam apresentar as reclamações/sugestões/elogios relativas às atividades e serviços ofertados pela CONTRATADA;

5 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 O município disponibilizará em forma de comodato:

- a) Um computador com CPU, teclado e mouse, para uso no controle de refeições.

5.2 Fornecerá o sistema de controle de refeições, que será obrigatório, o mesmo deve ser alimentado adequadamente, para comprovação e posterior pagamento das refeições. O sistema fará o controle de Acesso/usuários aos restaurantes, permitindo a emissão de relatórios (Metodologia de controle de acesso quantificando e



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

qualificando os usuários, quantificando e qualificando as informações por categoria de pagamento (por isenção, escalonamento e valor integral).

5.3 O Contratado deverá apresentar o imóvel com paredes externas e internas pintadas conforme o projeto de padronização apresentado pelo Contratante. A confecção e instalação da identidade visual padronizada, que contempla placas de identificação, fachadas, comunicação visual interna, plotagens entre outros, será de responsabilidade do município, sem a necessidade de aprovação de layout por parte do Contratado.

5.4 Observar os princípios da administração pública: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e economicidade.

5.5 Supervisionar, acompanhar e avaliar as atividades em face das metas pactuadas e demais cláusulas e anexos no respectivo Contrato.

5.6 Sugerir ações que propiciem a melhoria dos serviços a que se refere este Contrato.

5.7 Revisar, no mínimo, uma vez ao ano, o conteúdo deste Contrato, especificamente, incluindo todos os anexos e realizar alterações das cláusulas e anexos através de termo aditivo contratual, se necessário.

5.8 Repassar os recursos aos credenciados, mensalmente, de acordo com o relatório conclusivo da Comissão de Fiscalização.

5.9 Receber e analisar a prestação de contas, bem como, quaisquer outros documentos apresentados pelos credenciados.

5.10 Suspender a liberação de recursos, quando essa não cumprir com as exigências deste Contrato.

5.11 Fiscalizar a execução deste Contrato, cabendo-lhe, ainda, a supervisão, o acompanhamento e a avaliação do desempenho das credenciadas, de acordo com os objetivos, metas e objetivos previstos.

5.12 Designar, através de Portaria, a Comissão de Fiscalização composta por servidores públicos.

5.13 Realizar visitas técnicas quinzenais ou conforme necessidade, ao Restaurante Popular verificando as boas práticas na manipulação de alimentos.

5.14 Avaliar e aprovar o cardápio mensal fornecido conforme especificações.



PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

5.15 Verificar se a credenciada possui todas as certidões negativas e/ou positivas, com efeito de negativa, para fins de liberação de recursos financeiros.

Obs.: os itens disponibilizados em forma de comodato, serão restituídos ao município, em caso de quebra ou perda.

Em caso de rescisão contratual, deverá imediatamente a CONTRATADA, fazer a devolução dos itens.





PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ANEXO II
SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO

À
Comissão Permanente de Licitação

Para fins de **CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL, Processo de Licitação n 0200/2023 - Chamada Pública n° 0028/2023**, em conformidade com as características, quantitativos e valores estabelecidos no Anexo I, declarando desde já que:

- Possui estrutura para prestar os serviços objeto do referido Processo de Credenciamento, envolvendo todos os serviços relacionados no Anexo I.
- Aceitamos prestar os serviços pelos valores constantes do Anexo I deste edital.

Para fins de pagamento, informamos abaixo os dados bancários desta empresa:

Banco:

N° da Agencia:

N° da Conta Corrente:

Licitante:

CNPJ:

Endereço:

Fone:

E-mail:

_____, em ____ de _____ 2023.

Nome e Assinatura do Responsável da Empresa

(Carimbo da empresa)



PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ANEXO III
DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

À
Comissão Permanente de Licitações

Processo de Licitação n° 0200/2023

Chamada Pública n° 0028/2023

Objeto: CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL.

_____, inscrito no CNPJ n.º _____/____-____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____,

DECLARA, para os devidos fins do disposto no inciso V do art.27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (___).

(Local e data)

NOME E ASSINATURA
Representante Legal e Carimbo da Empresa

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).





PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

À
Comissão Permanente de Licitações

Processo de Licitação n° 0200/2023

Chamada Pública n° 0028/2023

Objeto: CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL.

Eu, _____, portador do CPF n° _____, representante da empresa _____, como critério para habilitação nos certames públicos e celebração de contrato, **DECLARO** para os devidos fins de direito e a quem mais possa interessar, que dentre os sócios formais ou informais da empresa _____, os mesmos não possuem os impedimentos traçados pelo artigo 92 da Lei Orgânica Municipal e suas alterações, bem como que dentre os sócios, formais ou informais, que a empresa participante encontra-se em conformidade, também, com o artigo 54, I, "a", da Constituição da República, e artigo 43, I, "a", II, "a", da Constituição do Estado de Santa Catarina, ou seja, que não possui agentes políticos vinculados ao Poder Legislativo (estadual ou federal) integrando o quadro societário.

(Local e data)

NOME E ASSINATURA
Representante Legal e Carimbo da Empresa



PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ANEXO VI
DECLARAÇÃO QUE ATENDE AS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

À
Comissão Permanente de Licitações

Processo de Licitação n° 0200/2023

Chamada Pública n° 0028/2023

Objeto: CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL.

Eu, _____, portador do CPF n° _____, DECLARO, representante legal da empresa _____, situada a _____, no município de _____ inscrita no CNPJ n° _____ para os devidos fins de que possui plenas condições de atendimento ao serviço, objeto desta licitação, considerando espaço físico e profissionais qualificados para atendimento à demanda dos serviços.

(Local e data)

NOME E ASSINATURA
Representante Legal e Carimbo da Empresa



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

ANEXO VII
MINUTA DO CONTRATO N° XXXX/2023

Aos xx dias do mês de xxxx do ano de dois mil e vinte e dois, o **MUNICÍPIO DE XAXIM/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 82.854.670/0001-30, com sede administrativa na Rua Rui Barbosa, nº 347, Centro, na cidade de Xaxim, Estado de Santa Catarina, CEP 89.825-000, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **Sr. Edilson Antônio Folle**, brasileiro, divorciado, inscrito no CPF/MF sob nº 509.596.709-04 e portador da cédula de identidade nº 1.010.539, residente e domiciliado na Rua Florindo Folle, Interior, na cidade de Xaxim, Estado de Santa Catarina, CEP 89.825-000, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na Rua XXX, na cidade de XXX, Estado de Santa Catarina, inscrita no CNPJ sob nº xxxxxx, neste ato representada pelo (a) Sr. (a), inscrita no CPF sob nº xxxxx e portador da cédula de identidade nº xxxxx, denominado simplesmente **CONTRATADO**, com base no **Processo de Licitação N° 0200/2023 – Credenciamento n° 0028/2023**, do qual é parte integrante e complementar, regendo-se o mesmo pela Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e pela legislação pertinente, pelos termos da proposta e pelas cláusulas a seguir expressas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E PREÇO

1.1 O presente contrato tem por objeto o **CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES SITUADOS NA CIDADE DE XAXIM, PARA PRESTAR SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA, BAIXA RENDA E POPULAÇÃO EM GERAL.**

1.2 Os quantitativos são estimados para um período de 12 (doze) meses e não implicam em obrigatoriedade de contratação pela Administração, não podendo ser exigidos nem considerados como referência para pagamento durante a vigência do Registro de Preços, servindo apenas como referencial para a elaboração das propostas dos licitantes.

1.3 Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, mão-de-obra, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, que eventualmente incidam sobre a execução do objeto da presente Licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

2.1 O presente termo de compromisso terá vigência **de 12 meses a contar da data de assinatura**, ou até que outro edital ou ato da administração venha a revoga-lo, podendo ainda ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite previsto na Lei Federal 8.666/93.

2.2 Vinculam-se ao presente contrato como se neles tivessem transcritos, o edital de credenciamento com seus anexos e os documentos da contratada.

CLAUSULA TERCEIRA - DA ENTREGA/EXECUÇÃO

3.1. Os restaurantes deverão estar localizados no município de Xaxim, em área urbana os serviços deverão ser prestados diretamente no mínimo de segunda a sexta feira no horário das 11h as 13h30min, podendo a critério do restaurante dilatar este horário.

3.2. Os restaurantes credenciados deverão levar o nome do Restaurante Popular indicado pelo Município de Xaxim, "**Sabor Da Terra**".

3.3. Os credenciados deverão ter em seu quadro profissional registrado no CRN - Conselho Regional de Nutrição.

3.4. Os restaurantes credenciados deverão seguir cardápio pré-definido e aprovado pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar.

3.5. A localização do Restaurante popular deverá ser aprovada pelo Conselho Municipal Segurança Alimentar.

3.6. O credenciado somente poderá trabalhar como **Restaurante Popular**, com cardápio exclusivo autorizado pela CONTRATADA.

3.7. A fiscalização e supervisão dos serviços dos restaurantes populares ficarão subordinadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, que deverá acompanhar o funcionamento dos estabelecimentos.

3.8. A estrutura física, material e de pessoal, será de responsabilidade dos restaurantes credenciados.

3.9. Os valores a serem pagos pela Administração aos restaurantes credenciados são definidos por decreto municipal, respeitando a renda per capita de cada indivíduo.

3.9.1 Para pessoas em situação de rua (previamente definida pelo CREAS), a alimentação será gratuita, devendo o município arcar com 100% do custo;

3.9.2 Para pessoas com renda per capita mensal de até ½ salário mínimo cadastradas junto ao CadÚnico deve o município arcar com 50% do custo;

3.9.3 Para pessoas com renda per capita mensal acima, poderá se beneficiar



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

igualmente pagando o valor integral;

3.9.4 A inscrição no CadÚnico será obrigatória para moradores de rua e usuários com renda per capita mensal de até ½ salário mínimo para se beneficiarem do programa.

3.9.5 Os valores serão reajustados através de decreto municipal com aprovação do Conselho de Segurança Alimentar.

3.9.5 Não poderão ser praticados outros valores pelos restaurantes credenciados.

3.10. Os credenciados forneceram assim como a estrutura física, todos os produtos/equipamentos necessários a realização dos serviços, sendo de sua responsabilidade e ônus pelo fornecimento e reposição de todos os materiais duráveis e de consumos necessários à perfeita execução dos serviços a serem prestados;

3.11. Os restaurantes credenciados deverão comprovar ter capacidade de servir no mínimo 200 refeições diárias, (almoço).

3.12. Manter e administrar, sob sua responsabilidade, o Restaurante Popular, cumprindo as metas, objetivos e princípios desta proposta, fornecendo todos os insumos, produtos e mão de obra necessários para a completa execução dos serviços;

3.13. Observar e cumprir as diretrizes conferidas pelo Município e Conselho de Segurança Alimentar;

3.14. Aplicar os recursos financeiros que lhe forem repassados pelo Município, no cumprimento dos objetivos e metas previstos nesta proposta, gerindo com observância aos princípios da legalidade, legitimidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e eficácia;

3.15. Zelar pela boa qualidade das ações e serviços prestados, buscando alcançar os resultados pactuados de forma otimizada;

3.16. Solicitar, quando necessário e devidamente justificadas, alterações contratuais;

3.17. Ofertar controle de acesso, através de sistema eletrônico, quantificando e qualificando as informações por categoria de pagamento (por isenção, escalonamento e valor integral). (o sistema eletrônico deverá ser o disponibilizado pelo CONTRATANTE), obrigatoriamente.

3.18. Procedimentos operacionais padrões para atendimento aos usuários (como: emissão e controle de carteirinha de isenção e escalonamento, filas, uso do espaço para alimentação, entre outros);



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

- 3.19. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos;
 - 3.20. Garantir a segurança dos usuários nas dependências internas dos Restaurantes Populares, respeitando seus direitos e garantias fundamentais;
 - 3.21. Dispor de Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos e de fluxos e procedimentos operacionais padrões para a produção, armazenamento e transporte dos alimentos, bem como, higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório e controle de potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, controle de qualidade na recepção de mercadorias, conforme normas higiênicas sanitárias vigentes;
 - 3.22. Realizar, no mínimo, uma vez por semestre, treinamento aos funcionários, de acordo com a área de atuação;
 - 3.23. Assegurar que toda divulgação externa das ações, objeto da parceria, seja realizada com o consentimento prévio e formal da Secretaria de Assistência Social;
 - 3.24. Utilizar os bens, materiais e serviços custeados com recursos públicos vinculados à parceria, em conformidade com o objeto pactuado;
 - 3.25. Assumir integral responsabilidade, na medida de suas obrigações legais, pela remuneração e pagamento dos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e previdenciários, de seguros, de eventuais danos causados a terceiros e outros similares, eximindo o Município de quaisquer ônus e reivindicações perante terceiros;
 - 3.26. Se responsabilizar pelas manutenções dos bens móveis permanentes e imóveis;
 - 3.27. Fornecer refeições em local adequado, de acordo com as normas vigentes expedidas pela vigilância sanitária;
 - 3.28. Coletar, diariamente, aproximadamente 100 gramas de cada alimento pronto para ser servido, armazenando as amostras frias sob refrigeração (4°C) e as quentes sob congelamento (-18°C) pelo período de 72 horas, em embalagens plásticas próprias para amostragens e, devidamente identificadas.
 - 3.29. Elaborar cardápio mensal, devidamente aprovado pelo Conselho, com 2000 calorias;
 - 3.30. O cardápio deverá ser assinado por nutricionista responsável e submetido à aprovação da Secretaria de Assistência Social;
-



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

- 3.31. Manter cardápio de almoço padrão composto por: arroz, feijão, proteína, guarnição, salada e sobremesa (fruta);
- 3.32. A principal fonte proteica do almoço deverá seguir a seguinte frequência por refeição: carne bovina no mínimo 2 x por semana; peixe no mínimo 1 x por semana; ave no mínimo 1 x por semana; suíno no máximo 1 x por semana; ovos no máximo 1 x por semana; carne de vísceras (fígado, moela, coração) no máximo 1 x ao mês;
- 3.33. A elaboração e o planejamento dos cardápios devem obedecer às leis da alimentação: quantidade, qualidade, harmonia e adequação, respeitando a identidade cultural e alimentar da população local, a safra dos alimentos, a aceitação do cardápio, a adequação do mesmo de acordo com a disponibilização de doações, além de utilizar como base, as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;
- 3.34. Deverá haver priorização de alimentos oriundos da agricultura familiar local, objetivando que esses representem, no mínimo de 25%;
- 3.35. Não é permitida a utilização de embutidos e carnes mecanicamente separadas;
- 3.36. Deverão ser realizadas ações em datas comemorativas, podendo ser fornecidas refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido e aprovado pela área de Segurança Alimentar e Nutricional da SMASH (tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo);
- 3.37. Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Popular e apresentá-las à Secretaria de Assistência Social para monitoramento técnico.
- 3.38. Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção;
- 3.39. Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras e o percentual de macronutrientes;
- 3.40. Manter conservado o espaço físico, em plenas condições de uso;
- 3.41. Realizar manutenções prediais preventivas e corretivas periódicas;
- 3.42. Realizar limpeza e manutenção do pátio, calçadas e arruamentos;
- 3.43. Realizar pintura geral;
-



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

- 3.44. Manter a placa de identificação em bom estado de conservação, com letreiro legível;
- 3.45. Garantir acessibilidade de acordo com a legislação vigente;
- 3.46. Manter os bens móveis permanentes em boas condições de uso e higiene conforme Procedimentos Operacionais Padrão;
- 3.47. Realizar, periodicamente, manutenções preventivas e corretivas, conforme características e especificidades do bem em questão;
- 3.48. Consertar os bens que eventualmente apresentarem defeitos;
- 3.49. Manter, em local visível ao público em geral, nos espaços físicos onde são desenvolvidos os trabalhos relativos ao objeto contratual, placa indicativa dos endereços eletrônicos e físicos da Ouvidoria do Município, à qual os usuários possam apresentar as reclamações/sugestões/elogios relativas às atividades e serviços ofertados pela CONTRATADA;

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

- 4.1 O pagamento será efetuado de acordo com ordem cronológica do Departamento de Tesouraria, mediante apresentação de Autorização de Fornecimento, Ordens de serviço e a respectiva Nota Fiscal.
- 4.2 O Pagamento será efetuado através de boleto, ordem bancária e/ou depósito na conta do fornecedor, preferencialmente na agencia da Caixa Econômica, caso não seja possível será descontado o valor da taxa de transferência TED/DOC.
- 4.3 A(s) despesa(s) decorrente(s) do fornecimento do objeto desta licitação correrão às dotações do ano de 2024.
- 4.4 Fica a **CONTRATANTE** responsável em reter em nome e no CNPJ da **CONTRATADA**, sobre a prestação de serviços, 3% referente ao Imposto Sobre o Serviço e a alíquota referente ao Imposto de Renda, **os quais já devem vir informados na Nota fiscal.**
- 4.5 Aplica-se a IN RFB nº 1.234/2012 ou a que vier a substituí-la, bem como o Decreto do Município de Xaxim n. 311, de 19 de junho de 2023.

CLAUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES

5.1 Do Município de Xaxim

- 5.1.1** Fiscalizar a execução e a observação dos prazos contratuais.
-



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

5.1.2 Realizar os pagamentos nos prazos e condições estabelecidos no presente Edital.

5.1.3 Vistoriar as entregas/execução do material/serviços, conferindo se atendem a qualidade e especificações pré-definidas no processo licitatório e notificar a licitante quando necessário.

5.1.4 Identificar os pontos de problemas durante a execução do objeto e propor soluções para a resolução dos mesmos.

5.1.5 Verificar possíveis irregularidades no cumprimento do objeto e tomar as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e nas Leis n° 8.666/93, 10.520/02 e alterações posteriores.

5.2 Do Fornecedor Registrado

5.2.1 Cumprir com a descrição dos materiais/serviços definidos no edital.

5.2.2 Cumprir com os prazos estabelecidos para entrega/execução dos produtos/serviços.

5.2.3 Cumprir com a garantia dos bens quando solicitada e providenciar a imediata substituição por produto (s) da mesma espécie e em perfeitas condições de uso.

5.2.4 As quaisquer anormalidades de caráter urgente devem-se prestar os esclarecimentos julgados necessários ao contratante.

5.2.5 Assumir toda e qualquer responsabilidade de fabricação, execução, encargos, custos, despesas civis e penais e obrigações sociais bem como as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, zelando pela perfeita execução dos serviços contratados.

CLAUSULA SEXTA - DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

6.1 Não haverá escolha de proposta mais vantajosa, posto que as condições de execução e os valores da remuneração serão previamente estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Xaxim, o que caracteriza a inviabilidade de competição.

6.2 A distribuição dos serviços se dará a escolha do usuário do Programa.

6.3 Dar plena e fiel execução ao presente Contrato, respeitadas todas as cláusulas e condições estabelecidas.

CLAUSULA SETIMA - DA RESCISÃO E SANÇÕES

7.1 O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência as hipótese prevista nos artigos 77 e 78, da Lei Federal n° 8.666/93, atualizada, autoriza, desde já, a contratante a rescindir unilateralmente o contrato, independente de interpeção judicial, sendo aplicáveis, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.



PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

7.2 No caso de rescisão administrativa unilateral, a contratada reconhece os direitos da contratante em aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege o contrato.

7.3 A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo não afasta a responsabilização civil da contratada pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

7.4 A aplicação das penalidades não impede a contratante de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados.

7.5 O presente credenciamento tem caráter precário. A qualquer momento, o **CRENCIADO** pode solicitar descredenciamento, caso não tenha mais interesse.

CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

8.1 A fiscalização e o acompanhamento da entrega do serviço serão realizados pelo servidor, Ederson Lussani, matrícula n° 9192.

CLAUSULA NONA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

9.1 A Execução do presente contrato será regida pela Lei n° 8.666/93, que servirá inclusive para o esclarecimento dos casos por ventura omissos neste termo de contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

10.1 As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da Comarca de Xaxim - SC, esgotadas as vias administrativas.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente termo em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Xaxim/SC, ___ de _____ de 2023.

EDILSON ANTONIO FOLLE
Prefeito Municipal

Empresa Registrada
Compromissário

Luis Antônio Cipriani
Subprocurador-Geral do Município



PREFEITURA DE
XAXIM

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0200/2023
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N° 0029/2023
CHAMADA PÚBLICA N° 0028/2023

xxxxxxxxx
Fiscal do Contrato

Testemunhas:

Testemunhas:

